SINDACATO VINICOLO PIEMONTESE

L'Enologia Piemontese

PER

ARNALDO STRUCCHI

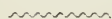
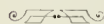
2ª Edizione italiana riveduta ed ampliata

con 7 Tavole colorate illustranti le zone dei principali vitigni del Piemonte

ALBA

TIPOGRAFIA E LIBRERIA SANSOLDI

1904

Pubblicazione fatta per cura del Sindacato Vinicolo Piemontese

R. Scuola di Viticoltura e di Enologia "Umberto I" in Alba
sede del Sindacato Vinicolo Piemontese

PARTE I.

Il Sindacato Vinicolo Piemontese - Sua costituzione - Favore incontrato presso i viticoltori, produttori e negozianti di vini - Scopi che il Sindacato si prefigge.

Sorto per iniziativa di pochi, il Sindacato Vinicolo Piemontese trovò subito larghissimo favore nella grande classe dei viticoltori e dei produttori e commercianti di vini del Piemonte, i quali, apprezzandone gli scopi altamente morali, salutarono in esso una istituzione atta a difendere gli interessi della principale fra le nostre industrie agrarie.

È noto come uno dei precipui ostacoli che si oppongono ad un maggiore esito dei nostri vini scelti, tipici, tanto nell'interno del Regno che all'estero, si è la contraffazione, che di essi viene fatta su larga scala da italiani e da stranieri, e che arreca gravissimo danno al nome italiano e agli interessi dei produttori e commercianti onesti.

*

Gli esempi di codeste contraffazioni, specie per le qualità più apprezzate e conosciute in commercio, come sono il *Barbera,* il *Barolo,* il *Barbaresco,* il *Gattinara,* il *Grignolino,* il *Nebbiolo,* il *Moscato,* il *Vermouth,* ricorrono frequenti e certo ogni lettore ne ha conoscenza, sia egli produttore, negoziante o anche solo consumatore, per quel tanto che avrà dovuto constatare per scienza propria nei suoi rapporti col commercio.

Nè sono valse a farle cessare o diminuire fra noi le severe disposizioni della legge diretta a combattere le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini, per la ragione principale che essa non venne finora rigorosamente applicata, e quelle non meno severe degli Uffici d' igiene delle nostre principali città, all'estero le leggi doganali e sanitarie di quasi tutti gli Stati, coi quali l'Italia si trova in rapporti commerciali. Diventava quindi necessario che una istituzione, emanazione diretta dei produttori e commercianti di vini, sorgesse con scopi ben definiti a difenderne gli interessi morali e materiali, facendo largo assegnamento sul concorso e sull'opera delle istituzioni agrarie già esistenti e di quelle che vanno

costituendosi fra noi, Comizi agrari, Associazioni di viticoltori, Borse vinicole, ecc. e dei rappresentanti d'Italia all'estero.

✻

I prezzi delle uve e dei vini non più remuneratori, la rimanenza nelle cantine dei proprietari di vini invenduti, la crisi enologica, in una parola, è dovuta principalmente alla frode, che inonda il mercato nazionale e i mercati esteri di vini non genuini. Il combattere la frode, sotto qualunque aspetto essa si presenti, diventa dunque una causa di grande interesse e altamente morale, nella quale tutti gli onesti debbono offrire il loro concorso, il loro aiuto.

Rivendicando alla viticoltura e al commercio vinicolo onesto i loro diritti, noi avremo fatta opera buona e reso un segnalato servizio al nostro paese, la cui probità proverbiale non è giusto vada, per opera di pochi sconsigliati, offuscata.

Liberando l'industria vinicola dalla frode, noi riesciremo a ridare ai vini naturali, genuini, la padronanza dei mercati e ad aumentarne il consumo, con vantaggio della proprietà rurale e della stessa industria enologica.

Circondando il nostro commercio vinicolo di serie garanzie morali, acquisteremo ad esso la fiducia dei consumatori e dei commercianti esteri e potremo sui grandi mercati vinicoli mondiali vincere le battaglie della concorrenza contro gli altri paesi produttori.

✻

La nostra Associazione non intende di sostituirsi al commercio: non si occupa di speculazioni e nem-

meno ha per obbiettivo di creare monopolî di pochi. Il suo fine è altamente liberale e si ispira all'interesse di tutti, dai più umili viticoltori ai più grandi produttori e commercianti di vini.

Il Sindacato è come il santuario della probità commerciale vinicola, nel quale solo gli onesti possono entrare, e che accoglie quanti hanno con esso comuni gli intenti, di scoprire, perseguitare, debellare la frode.

Il programma del Sindacato si basa principalmente:

1° nella protezione delle marche di fabbrica e della genuinità dei vini tipici del Piemonte;

2° nella difesa degli interessi della viticoltura e dell'onesto commercio vinicolo;

3° nell'aiuto alla viticoltura e alla industria enologica con tutti quei mezzi, che appariranno più opportuni.

L'azione materiale del Sindacato verrà, man mano essa si compirà, registrata in speciale « Bollettino », che è inviato a tutti i Soci gratuitamente; l'azione sua morale non può essere registrata, ma si svolgerà con salutare influenza sul commercio, confortando ed incoraggiando gli onesti e perseguitando i contraffattori e sofisticatori di vini, per i quali il Sindacato sarà uno spauracchio perenne e un nemico inflessibile.

⁂

La frode nella preparazione e nel commercio dei vini si palesa sotto le seguenti forme principali:

a) adulterazione o sofisticazione del vino;

b) fabbricazione e vendita di vini non genuini nazionali od esteri;

c) imitazione o contraffazione di marche di fabbrica;

d) vendita di vini con indicazioni erronee di qualità o di origine;

e) manomessione e sottrazione di casse e di barili durante i trasporti ferroviari e marittimi.

— L'adulterazione o sofisticazione del vino comprende ogni aggiunta al vino naturale di sostanze estranee alla sua composizione.

— Vini non genuini sono quelli preparati con sostanze diverse dall'uva, oppure con uve secche, oppure vini ai quali furono aggiunte sostanze che, pur entrando nella composizione dei vini naturali, ne alterano i limiti dei rapporti in relazione a quelli che si riscontrano nei vini genuini.

— Per marca di fabbrica s'intende quel segno particolare che i commercianti usano apporre sopra gli involucri o sui prodotti stessi per garantirne la origine. La imitazione o contraffazione di un marchio di fabbrica costituisce frode verso il produttore o il commerciante, che ne è il legittimo ed assoluto proprietario, perchè egli viene danneggiato per la concorrenza di prodotti, che si tenta di sostituire a quelli che egli produce o pone in commercio, e verso il consumatore, perchè questi viene ingannato sulla qualità o sulla origine dei prodotti che egli acquista e consuma.

— È pure una frode l'apporre ai vini denominazioni erronee, perchè esse sono destinate a trarre in errore il commerciante e il consumatore, ed hanno origine da un fatto delittuoso: la vendita di una merce sotto falsa denominazione ad un prezzo mag-

giore di quello che realmente avrebbe se venisse venduta sotto il suo vero nome.

— Una frode grave e pur troppo comune, e per la quale si elevano inutilmente reclami da ogni parte e da molto tempo. è quella che si riferisce alle manomissioni, rotture e sottrazioni di vini in casse ed in barili durante il loro trasporto per terra e per mare. Specialmente nel riguardo dei trasporti marittimi, il commercio reclama provvedimenti urgenti e severi, intesi a porre riparo ai gravissimi inconvenienti che ora si verificano tanto per le spedizioni verso le nostre isole che oltre mare.

*

In Francia esistono tre Sindacati: uno per i vini della Champagne, uno per i vini del Bordolese, il terzo per le acquaviti di Cognac. I primi due mirano ad un solo e ben definito scopo: quello di difendere e proteggere le marche di prodotti di fama mondiale, che hanno fatto la fortuna dell' enologia francese. L'ultimo estende la sua azione anche ad operazioni commerciali e ad acquisti in comune per i soci di macchine, concimi, ecc.

I promotori del Sindacato Piemontese ritennero opportuno di mirare anzitutto e principalmente alla tutela della genuinità e delle marche dei vini tipici del Piemonte, avendo riguardo che in questa si compendiano varie importantissime questioni di igiene per i consumatori, di interesse per i viticoltori e i produttori, di moralità per il commercio vinicolo; indi di estendere l'azione del Sindacato stesso a tutti i quesiti, che si riferiscono alla produzione e al com-

mercio vinicolo, radunando sotto la sua bandiera gli interessi di tutti, viticoltori, produttori, commercianti, cooperative di produzione o cantine sociali e cooperative di consumo.

⁂

Purificare il commercio vinicolo, scoprendo e perseguitando i contraffattori di marche, i falsificatori di etichette, i sofisticatori di vini e di acquaviti; promuovere ed incoraggiare l'istituzione di cantine sociali su basi solide e buone, di istituti di credito agrario, che ai viticoltori offrano denaro a mite interesse, di società commerciali per l'esportazione all'estero dei nostri prodotti vinicoli; regolare il lavoro dei mediatori di uve e di vini, in modo che risponda meglio agli interessi dei produttori e dei commercianti; provvedere a rimuovere le cause che danno ragione di continue manomessioni di barili e di casse nei viaggi di terra e di mare; studiare le svariate questioni, che si riferiscono al commercio vinicolo nei rapporti coi dazi doganali esteri, coi dazi di consumo interni, con i trattati commerciali internazionali, con le tariffe ferroviarie, con i trasporti marittimi, le disposizioni regolamentari, ecc.; tenersi in diretto rapporto col Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio e con quello degli Esteri, con gli Agenti consolari e commerciali, con le Camere di Commercio italiane stabilite all'estero, con gli Enotecnici governativi, ecc.; comunicare per mezzo di speciale bollettino ai Soci tutte le notizie che possono interessarli; promuovere studi e lavori che conducano ad una selezione dei vitigni, eliminando i non buoni e poco produttivi, ad una più conveniente coltura della

vite, abbandonando per essa le località meno adatte, al miglioramento della produzione dei vini e suoi derivati, ad una razionale e buona organizzazione della industria e del commercio del vino, meglio rispondente alle attuali condizioni della produzione e del commercio mondiale, ecc., sono gli scopi precipui, ai quali tende il Sindacato. Tale programma non potrà esplicarsi che gradatamente, ma in modo continuo, a vantaggio della viticoltura e della enologia piemontesi.

⁂

Per quanto riguarda la difesa della genuinità dei vini tipici e delle marche, per le quali i Soci chiedono la protezione del Sindacato, questo, oltre ad esplicare quell'opera che gli apparirà, secondo i casi, opportuna ed efficace, potrà ricorrere anche al concorso e all'aiuto degli istituti dipendenti dal Governo tanto nell'interno del Regno che all'estero.

Nei casi di palese infrazione alla nostra legge sulla preparazione e commercio dei vini e a quella internazionale sui marchi di fabbrica, il Sindacato, su richiesta di uno o più Soci, od anche per notizia pervenutagli indirettamente, denunzierà alle autorità competenti il fatto doloso, ricorrendo, quando si verificasse negligenza per parte delle autorità stesse, al Ministero e reclamando solleciti e severi provvedimenti perchè la legge abbia il suo corso.

Qualora si verifichi il fatto di azione penale promossa da uno o più Soci consorziati in questioni di falsificazione o contraffazione di marche, di sofisticazione di vini, ecc., il Sindacato offrirà il suo concorso morale. Potrà invece intervenire direttamente

in giudizio, quando si tratti di un interesse generale, o quando, per la gravità eccezionale del caso o per l'importanza della risoluzione, il Sindacato abbia un evidente interesse ad unire la propria azione a quella della pubblica autorità o dei Consociati.

Sulla necessità e sul modo dell'azione a proporre o dell'intervento del Sindacato, dovrà caso per caso dare le sue motivate risoluzioni il Consiglio di Amministrazione.

Il Sindacato è dai Ministeri dell'Agricoltura e degli Esteri autorizzato a corrispondere coi Rappresentanti d'Italia all'estero (1), ed a giovarsi dell'opera loro e di quella dei Regi Enotecnici stabiliti all'estero, nonchè delle Camere di Commercio italiane, il cui numero vediamo con soddisfazione dell'amor proprio nazionale crescere ogni anno, a dimostrazione dell'incremento che il commercio italiano va prendendo in quasi tutti gli Stati dell'Europa e delle Americhe.

*

Il Sindacato Vinicolo Piemontese fu costituito nel 1902, quando la crisi enologica nel nostro Piemonte era nel suo stadio più acuto, e da ogni parte si alzava alto il grido degli agricoltori, che reclamavano dal Governo provvedimenti atti a scongiurare danni più gravi.

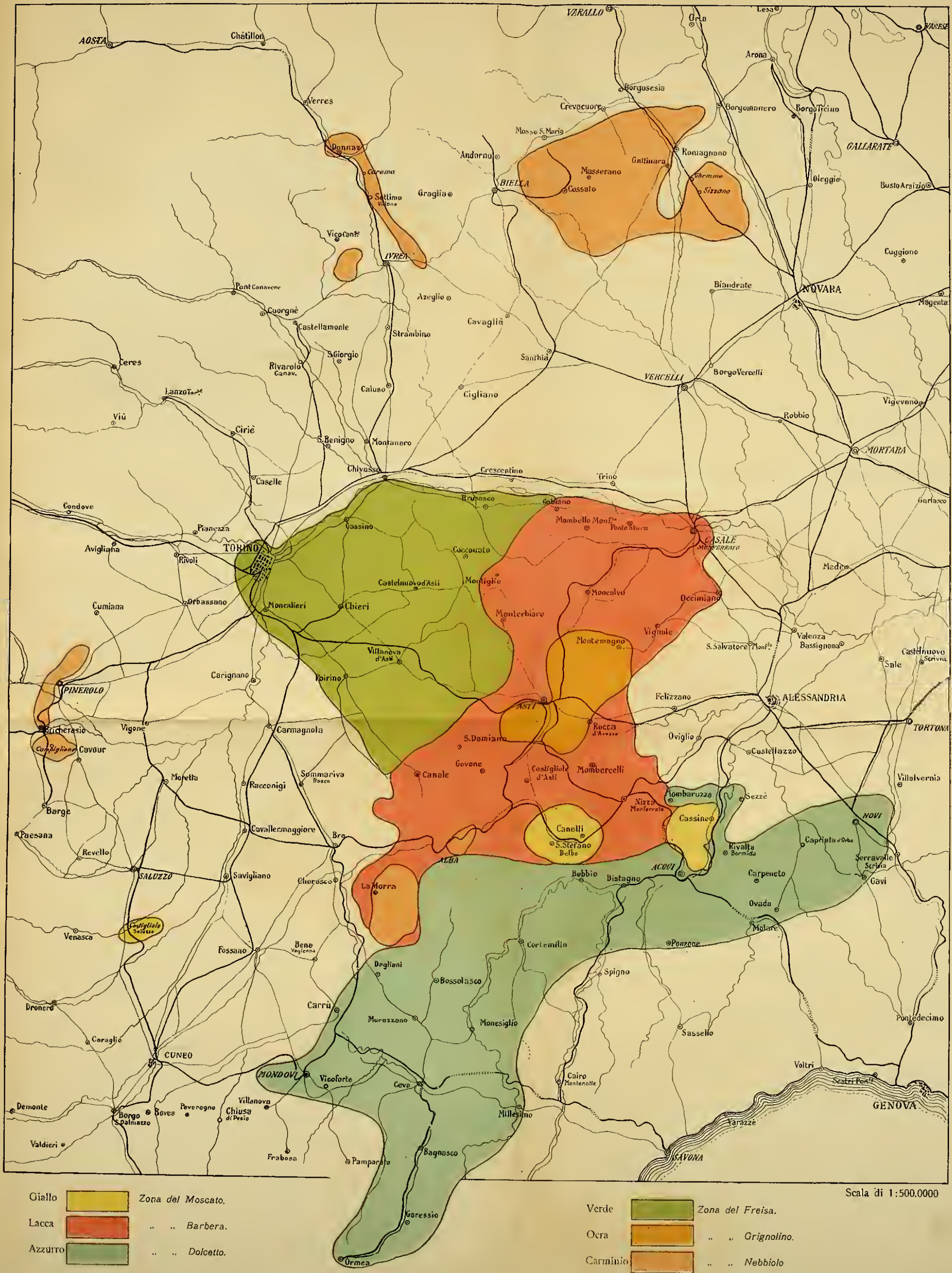
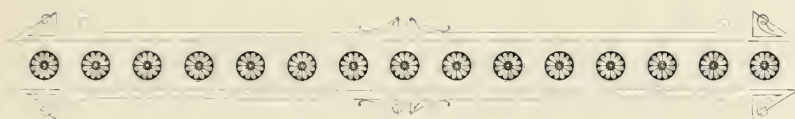
Fra i molti provvedimenti in allora studiati e proposti, uno ne apparve urgentissimo e dipendente unicamente dalla iniziativa privata: la costituzione di un Sindacato di difesa contro le frodi di ogni sorta,

---

(1) Vedi allegato a pag. 34.

che in questi ultimi tempi erano stati cagione di gravissimi danni per la viticoltura e per il commercio vinicolo onesto.

Gli agricoltori e gli industriali, comprendendo la utilità della istituzione, rivolgono ad essa fiduciosi la loro simpatia ed il loro appoggio. Così, sorretta dal favore degli agricoltori e dall'aiuto di quanti hanno a cuore il bene del paese, essa continuerà a maggiormente svilupparsi e ad esplicare un'azione sempre più attiva, nell'interesse non solo della viticoltura e della enologia piemontesi, ma dell'intero commercio vinicolo d'Italia.

Il Sindacato vigilerà perchè le leggi dirette a combattere le frodi nella preparazione e nel commercio del vino vengano severamente applicate, a difesa della viticoltura e dell'onesto commercio vinicolo. Il parlare qui di libertà di commercio sarebbe come ineggiare alla frode e alla immoralità. Alla frode non si deve concedere quartiere. Il Sindacato ha il mandato di combatterla e debellarla a qualunque costo. L'opera sua è diretta a risollevare le sorti della nostra viticoltura e dell'industria vinicola, di fronte alla crisi enologica che ci travaglia, e a rivendicare al Piemonte la fama di probità, la quale forma il suo orgoglio, mentre è anche il retaggio più prezioso che gli venne trasmesso da una generazione forte e nobilissima.

PARTE II.

L'enologia piemontese – I vini tipici del Piemonte ammessi alla protezione del Sindacato – Brevi cenni sulla loro produzione, composizione chimica e importanza commerciale.

Nel Piemonte sono zone viticole ben distinte (1) a vigneti coltivati con una sola o con poche varietà di vitigni generalmente separati fra loro. Abbiamo la zona del *Freisa* (2) nella regione più fredda, che dalle prealpi sopra Torino per Chieri e Cambiano si protende sino ad Asti. Ad Asti troviamo il *Grignolino* (3), che offre al commercio il miglior vino da pasto piemontese, ed il *Barbera* (4), la cui coltivazione, importantissima, si estende ai Circondari di Casale ed Acqui, in Provincia di Alessandria, di Alba e Mondovì, in Provincia di Cuneo. Nell'alto Monferrato e nelle Langhe sono le zone del *Dolcetto* (5) nei Circondari di Acqui, Alba e Mondovì, del *Nebbiolo* (6) nel Circondario di Alba, del *Moscato* (7) nei Circondari di Asti e Acqui.

I vini piemontesi occupano un posto considerevole nell'enologia italiana, sia per le loro buone qua-

---

(1) Vedi tavola N. 1.
(2) » » » 5.
(3) » » » 6.
(4) » » » 3.
(5) Vedi tavola N. 4.
(6) » » » 7.
(7) » » » 2.

lità intrinseche, sia perchè furono i primi vini italiani, dopo il *Marsala*, che andarono nelle lontane Americhe, acquistando favore e rinomanza su quei mercati importanti, che tutte le nazioni vinicole si contendono.

La produzione vinicola piemontese ascende a circa 4 milioni di ettolitri annui in media (1), divisi per ogni provincia, come al seguente specchietto statistico:

Produzione del Vino nel Piemonte nel decennio 1894-1903.

Anni	Alessandria Ettolitri	Cuneo Ettolitri	Torino Ettolitri	Novara Ettolitri	Totale Ettolitri
1894	2.603.029	515.636	395.714	310.988	2.825.367
1895	2.807.029	691.477	360.402	280.960	4.234.755
1896	1.494.000	485.500	293.000	347.500	2.620.000
1897	2.000.000	476.000	350.000	464.000	3.290.000
1898	2.200.000	600.000	375.000	575.000	3.750.000
1899	1.760.000	500.000	330.000	630.000	3.220.000
1900	3.600.000	800.000	600.000	730.000	5.730.000
1901	3.150.000	600.000	400.000	620.000	4.770.000
1902	3.150.000	1.050.000	600.000	570.000	5.370.000
1903	1.260.000	650.000	700.000	190.000	2.800.000

Produzione media nel decennio 1894-1903.

Alessandria	Ettolitri	2.402.405
Cuneo	»	636.861
Torino	»	440.411
Novara	»	471.844
	Ettolitri	3.951.521

(1) Ciò che rappresenta un decimo sulla produzione totale del Regno.

Terreno coltivato a vite nel Piemonte

secondo le ultime statistiche.

Alessandria	Ettari 150.000
Cuneo	48.000
Torino	38.000
Novara	25.000
	Totale Ettari 261.000

⁂

I vini tipici piemontesi designati a godere la protezione del Sindacato sono quelli fini e superiori da pasto classificati (in ordine alfabetico) come appresso:

Vini bianchi: *Caluso, Moscato, Vini bianchi secchi.*

Vini rossi: *Barbaresco, Barbera, Barolo, Dolcetto, Freisa, Gattinara* ed affini, *Grignolino, Nebbiolo.*

Vini Vermouth.

Il Sindacato potrà assumere inoltre la protezione di altri tipi speciali di vini piemontesi noti per l'importanza della produzione e per il favore ottenuto nel commercio, sia all'interno che all'estero.

⁂

Caluso. — Si prepara nel Circondario d'Ivrea, e più precisamente a Caluso, ad Azeglio, a Piverone ed a Settimo Rottaro (Ivrea), con l'uva *Erbaluce* appassita, che è uva di colore giallo-oro, ricca di zucchero, di profumo e sapore assai fini. Invecchiato, diventa un ottimo vino liquoroso, da bersi a bicchierini al *dessert.* La produzione di questo vino è per

altro molto limitata. Se ne fanno due tipi distinti, uno dolce od amabile e l'altro secco.

*

Moscato passito. — Anche di questo vino liquoroso, che si prepara con l'uva *Moscato* perfettamente matura e lasciata leggermente appassire, la produzione non ha una grande importanza. Deve raggiungere almeno quattro o cinque anni di età per riuscire ottimo; in questo frattempo viene ogni anno alcoolizzato nei travasi, tanto da portarne la gradazione alcoolica ai 15° o 16°. Una prima aggiunta di alcool viene fatta subito al mosto, per arrestarne la fermentazione e conservare indecomposta la maggior parte dello zucchero naturalmente contenuto nel mosto. Ha sapore e *bouquet* squisiti ed è molto gradito alle signore.

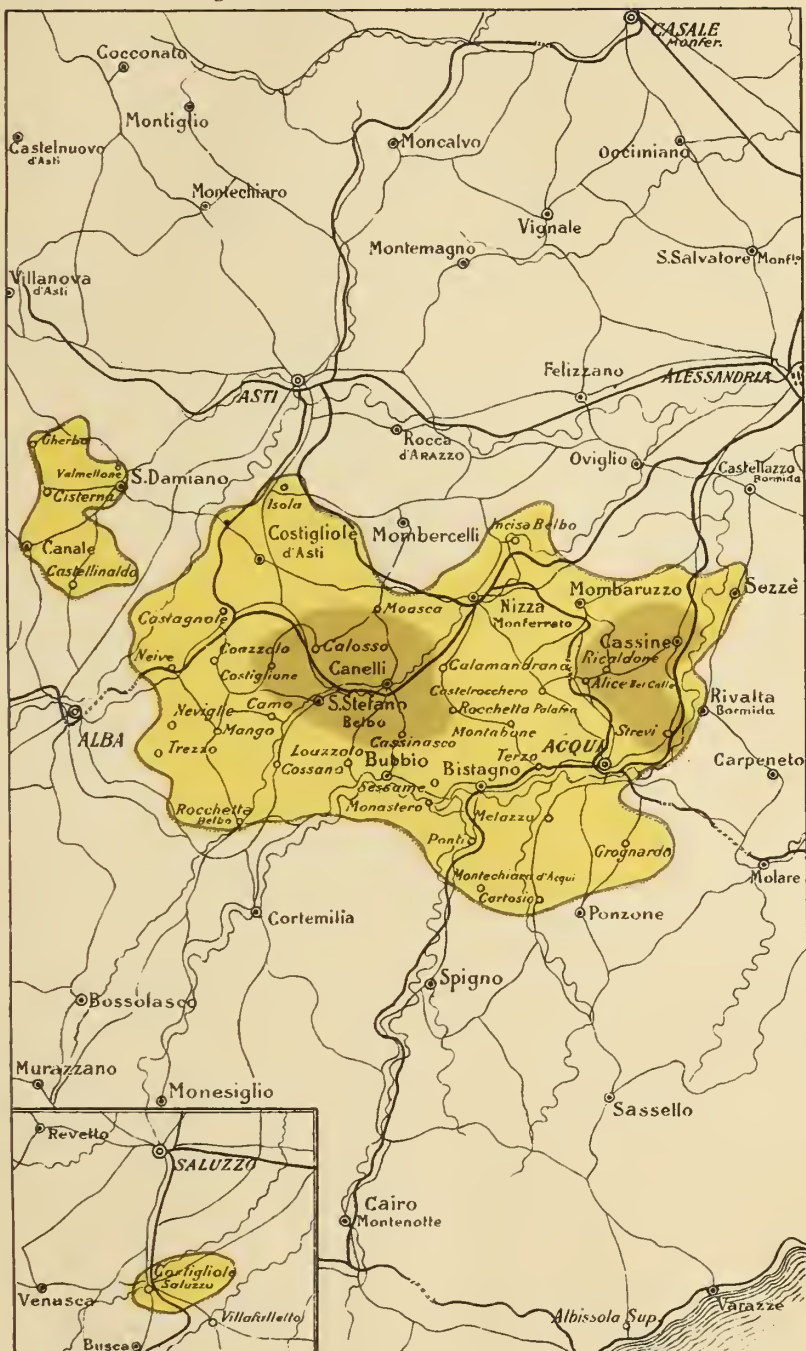
*

Moscato secco. — Con le uve *Moscato* scelte e ben mature lasciate fermentare interamente, senza graspi, previa un'accurata sgranellatura, viene preparato, in non grande quantità, un vino secco, buono, graziosamente profumato, con una alcoolicità di 11 a 13 per cento in volume.

*

Moscato spumante. — La zona del *Moscato* è costituita dagli ubertosi colli dell'alto Monferrato, che con curve gentili si delineano fra le due grandi valli del Tanaro e della Bormida e riversansi in quella del Belbo, torrente confluente del Tanaro. Essa comprende le linee dei colli che da Cassine, Strevi, Acqui,

Carta Vinicola del Piemonte

A. Strucchi — *L'Enologia Piemontese.* Tavola N. 2

Scala di 1:500.000

Zona del Moscato

***NB.** — La tinta più scura indica la zona nella quale la coltivazione del* **Moscato** *è maggiormente intensa e predominante sulla coltivazione di altri vitigni.*

fronteggiando la valle della Bormida, passano per Mombaruzzo, Ricaldone, Alice Bel Colle, vanno da un lato a Nizza Monferrato e Incisa Belbo, in Circondario di Acqui, da un altro a Cassinasco, pure in Circondario di Acqui, indi a Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Cossano, Mango e Neviglie, in Circondario di Alba, e per un altro infine a Canelli, Calosso, Costigliole d'Asti e Castagnole Lanze, facenti parte del Circondario di Asti.

La coltivazione del *Moscato* è predominante su quella degli altri vitigni *(Barbera, Bonarda, Croetto, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Lambrusca, Nebbiolo)* nei Comuni di Canelli, S. Stefano Belbo, Calosso d'Asti, Castiglione Tinella, Cassinasco e Strevi.

La produzione totale del *Moscato* della intera zona piemontese, in essa compresi i Comuni di Cisterna d'Asti e Costigliole di Saluzzo, nei quali viene preparato lo stesso tipo di vino, è di oltre 100 mila ettolitri. La maggiore intensità di produzione si verifica in alcuni comuni dei Mandamenti di Canelli e S. Stefano Belbo. In questi e nel Comune di Strevi si raggiunge il maggior grado di bontà.

I terreni preferiti dal vitigno *Moscato* sono i tufacei bianchi calcari o marnosi alternati con le arenarie e le sabbie; predominante nella zona del *Moscato* è il terrero tufaceo-marnoso. L'altitudine fra i 150 e 350 metri; preferita quella fra i 200 e 280 metri, in cui, in posizioni bene esposte, si ottengono prodotti molto zuccherini e profumati (1).

---

(1) *Il Moscato di Canelli.* Monografia di A. STRUCCHI e M. ZECCHINI. — Un volume in 8° con incisioni e fototipie. Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1896, L. 4.

Il *Moscato spumante* è vino esclusivamente italiano e che non può essere preparato in alcun'altra località, all'infuori della sua sede naturale nella zona piemontese del Moscato nelle due Provincie di Alessandria e Cuneo. Ha un bel colore bianco, leggermente dorato, e un sapore dolce, delicatissimo, con profumo muschiato.

Analisi del *Moscato* nei suoi vari stadi.

QUALITÀ	**Alcool** per cento in volume	**Acidità** compl. p. mille in peso	**Glucosio** grammi per litro
Moscato in botti	da 2 a 6	da 4 a 7	da 120 a 200
Moscato in botti (per esportazione in Austria-Ungheria)	» 6 » 8	» 4 » 7	» 90 » 120
Moscato spumante in bottiglie	» 5 » 7	» 5 » 6.5	» 130 » 180
Moscato uso Champagne in bottiglie	» 7 » 9	» 5.5 » 6.5	» 80 » 100

*

Vini bianchi secchi. — Di vini bianchi secchi si hanno in Piemonte alcuni tipi pregevoli, con caratteri speciali, favorevolmente conosciuti in commercio, quali sono:

— i vini delle colline del Tortonese, la cui composizione chimica è compresa fra 9 a 10.5 per cento di alcool in volume e 5 a 7 per mille in peso di acidità totale. Vengono generalmente venduti appena preparati, ancora torbidi (e per ciò chiamati *torbolini)*, per l'esportazione in Svizzera ed in Austria;

— i vini di Gavi (Novi), dei primi alquanto più abboccati, e con una alcoolicità compresa fra 9 a 11 per cento in volume;

— i vini preparati a Tagliolo (Novi) con uve *Pinot bianco* e *Sauvignon* assai apprezzati per la loro fragranza e bel colore bianco dorato, limpidi, perfetti, con una ricchezza alcoolica, che varia, secondo le annate, da 11 a 12 per cento in volume e un'acidità totale di 6.⁵ a 7.⁵ per mille in peso;

— i vini preparati anche con l'uva *Pinot bianco* nel Pinerolese, la cui graduazione alcoolica è di 11 a 12 per cento e l'acidità fra 5.⁵ a 7 per mille.

*

Barbaresco. — In una plaga fertile per abbondanza di lussureggianti vigneti si eleva, sopra un colle ridente, Barbaresco, piccolo Comune poco distante da Alba, da cui prende nome un vino squisito, dal grazioso profumo di viola, proveniente, come il *Barolo*, dal vitigno *Nebbiolo*, del *Barolo* alquanto meno robusto, meno alcoolico, ma più morbido e più pronto alla consumazione.

Il territorio che produce il vino di *Barbaresco* è appunto quello che appartiene al capoluogo del Comune omonimo, ed è costituito da una serie di colline e di vallicelle delimitate dal fiume Tanaro, che ne lambe la parte occidentale, dal rio Seno d'Elvio, che lo divide a levante dal Comune di Alba e da una linea molto frastagliata in alto, traverso il territorio di Treiso, e che scende verso Nord al confine del Comune di Neive. È una zona di forma triangolare, della complessiva estensione di un migliaio di ettari, nella quale soltanto le pendici meglio esposte e riparate sono coltivate prevalentemente a *Nebbioli*, la cui produzione complessiva si aggira intorno ai 3000 quintali.

Il *Barbaresco* ha una composizione chimica che sta fra $11.^5$ e 13 di alcool per cento in volume, 6 a 7 di acidità complessiva in acido tartarico per mille in peso, 20 a 27 grammi di estratto secco per litro.

A maggior schiarimento riporto l'analisi del *Barbaresco* 1895 della Cantina Sociale di Barbaresco, che ci può rappresentare il miglior tipo delle buone annate. (Fu eseguita dal compianto Prof. Stroppa, Dir.re del Laboratorio Chimico Municipale di Bologna).

Densità a 19 gradi C.	$0.99.^5$
Alcool in volume a 15° per cento	13,14
Estratto secco per mille	27,04
Ceneri per mille	1,92
Acidità compl. in acido tartarico per mille .	6,50
» fissa per mille	4,50
» volatile per mille	2,00

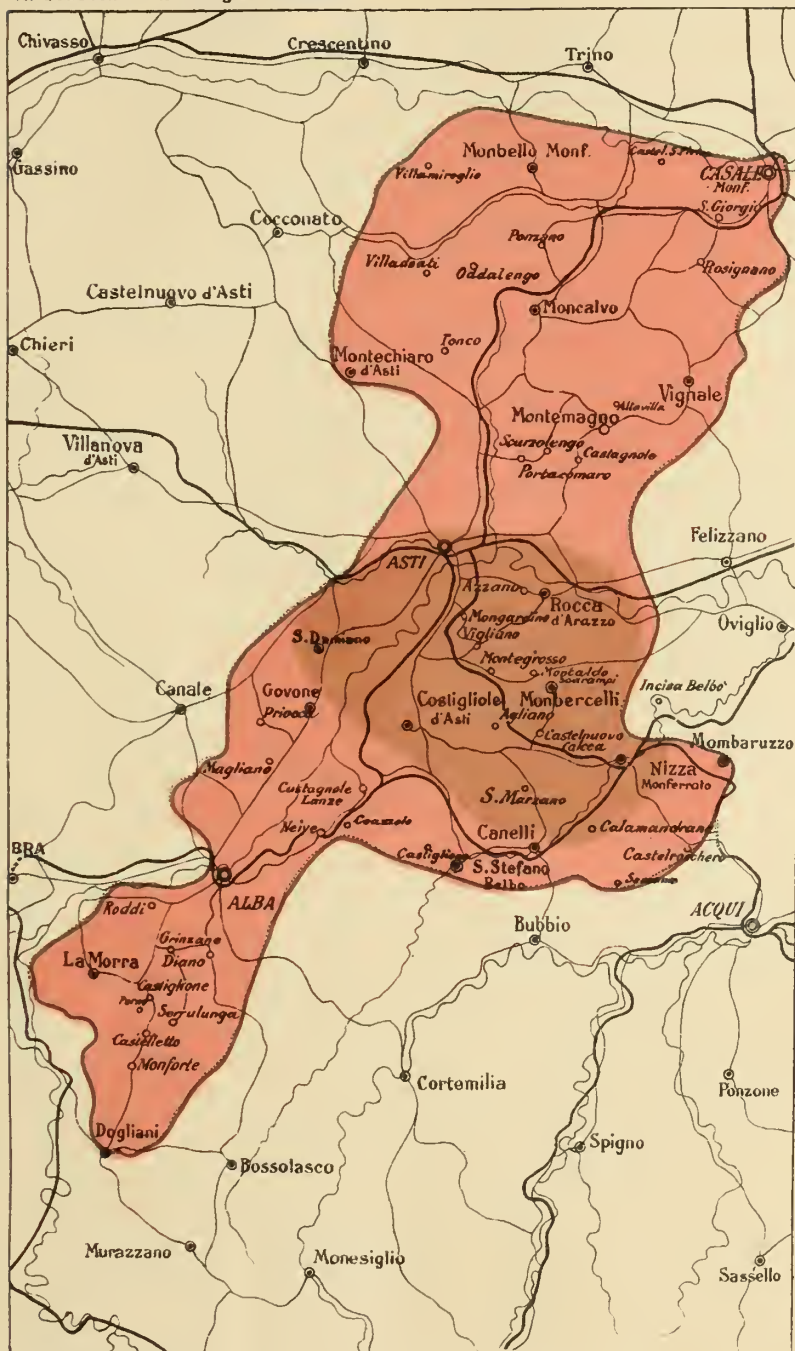
Caratteri organolettici: Limpidissimo, color rosso granato brillante, profumato, sapore armonico gradevolissimo, *bouquet* speciale, caratteristico, delizioso.

⁂

Barbera. — I colli ridenti dell'Astigiana e del Monferrato, coronati da numerosi castelli e seminati di ubertosi vigneti, offrono nell'autunno uno spettacolo superbo. La vite vi è coltivata intensivamente ed i grappoli di uva, irradiati dal sole, rispecchiano la tinta celeste del cielo in una splendida armonia di colori coi differenti verdi delle foglie di vite, di alberi, di prati.

Fra i vitigni migliori e più diffusi primeggia il *Barbera,* coltivato un po' dappertutto in Piemonte, e che ha la sua sede principale nei Comuni di Mon-

Carta Vinicola del Piemonte

A. Strucchi — *L'Enologia Piemontese.* Tavola N. 3

Scala di 1 : 500.000

Zona del Barbera

NB. — La tinta più scura indica la zona nella quale la coltivazione del **Barbera** *è maggiormente intensa e predominante sulla coltivazione di altri vitigni.*

gardino, Azzano, Vigliano, Rocca d'Arazzo, Agliano, Montegrosso, Castelnuovo Calcea, Montaldo Scarampi, Mombercelli, Nizza, nella valle del Tiglione, i quali costituiscono la zona del *Barbera*. — Questo vitigno, all'infuori di questa zona, dà ottimi risultati, come prodotto fino anche nei comuni di Asti, di Portacomaro, Costigliole (Asti), Scurzolengo, Neive, Govone, Magliano, Priocca (Alba), Dogliani (Mondovì), Montemagno, Castagnole Monferrato (Casale) e nelle migliori località del Monferrato, come Tonco e Moncalvo. Nel Casalasco, più specialmente nei Comuni di Ponzano, Altavilla, Vignale, S. Giorgio Rosignano, il vitigno *Barbera* è estesamente coltivato e dà prodotto buono ed abbondante, quale ottimo vino da pasto, designato in commercio con le denominazioni di *Barbera da pasto* o di *Monferrato superiore*.

Nella bassa Langa, cioè nei Comuni di Monforte, Perno, Castelletto, Castiglione Falletto, Serralunga, La Morra, Roddi, Alba, Diano d'Alba, Grinzane, la coltivazione del vitigno *Barbera* ha assunto una notevole importanza e va ognora più estendendosi in sostituzione del *Neirano* e del *Nebbiolo*. I vini di queste *Barbere*, specialmente nelle località nelle quali hanno sostituito il *Nebbiolo*, dopo tre o quattro anni assumono il profumo caratteristico del *Barolo*. Sono peraltro molto ricchi di acidità e di alcool ed esigono cure speciali nella vinificazione (diraspamento) per evitare che rimangano soverchiamente aspri.

Del vino *Barbera* si preparano due tipi, uno secco, che è il più conosciuto e ricercato, ed uno amabile richiesto specialmente dal commercio per l'Argentina.

La buona enologia sconsiglia la preparazione di vini rossi spumeggianti, come sono il *Barbera amabile,* il *Nebbiolo dolce,* il *Freisa dolce.* Carattere principale dei vini rossi dovrebbe essere il sapore asciutto, secco, senza fermentazione. Peraltro non poteva il Sindacato non tener conto anche dei vini rossi amabili del Piemonte, quali sono tuttora ricercati dal commercio.

La composizione chimica di essi è rappresentata dalle seguenti cifre:

Barbera amabile:

Alcool per cento in volume . . .	da	11	a	12.5
Acidità totale in peso per mille . .	»	6.5	»	8
Estratto secco, grammi per litro .	»	30	»	36
Zuccheri riduttori per mille . . .	»	5	»	15

Barbera secco:

Alcool per cento in volume . . .	da	11.5	a	14
Acidità totale per mille in peso . .	»	7	»	10
Estratto secco, grammi per litro .	»	25	»	30

⁂

Barolo. — La zona del *Nebbiolo* di Barolo si estende dai Comuni di La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga a Monforte e Perno, i cui castelli innalzano le loro torri al cielo non più quale segno di sfida, ma di invito a liete vendemmie del più pregiato fra i frutti dei vitigni piemontesi. Ma dove esso ha la sua sede naturale e vi raggiunge la sua massima perfezione per squisitezza di sapore e per delicatezza di profumo è nel Comune di Barolo, dal quale appunto trae la sua denominazione.

Il vino *Barolo* è certamente il miglior vino *da arrosto* del Piemonte. Ha profumo speciale di viola

e di *goudron* e sapore pieno, vellutato, gradevole. Si affina col tempo, raggiungendo la sua perfezione dopo tre o quattro anni di età.

Era conosciuto ed apprezzato sino dai tempi di Carlo Alberto, il quale, si narra, rivoltosi un giorno al Marchese di Barolo, gentiluomo di Corte, scherzando gli mosse lagnanza di non avergli mai fatto assaggiare il vino tanto celebrato delle sue terre. Di lì a pochi giorni una lunga fila di carri (una quindicina), portava al Re in dono un barile (1) di vino Barolo per ciascuna delle tenute di proprietà del Marchese di Barolo.

Il vino piacque assai al Re Carlo Alberto, che dimostrò desiderio di possedere una tenuta, ove si ottenesse tale pregiato prodotto. Acquistò dall'Amministrazione dell'Ospedale di Carità di Torino il castello di Verduno, già proprietà del Marchese Cajsotti, con annesse cascine composte di ubertosi vigneti coltivati a *Nebbioli*, e vi chiamò a dirigere le cantine il distinto enologo Generale Paolo Francesco Staglieno, il quale dettò un trattatello popolare di enologia stampato a Torino nell'anno 1837 coi tipi di Giuseppe Pomba e C. (2), ed organizzò pure un importante stabilimento enologico annesso al castello di Pollenzo, appartenente al patrimonio privato di Casa Savoia (3).

---

(1) Un barile, di forma assai lunga e che occupava interamente un carro, conteneva dieci ettolitri di vino.

(2) *Istruzioni intorno al miglior modo di fare e conservare i vini*, dedicate ai proprietari di vigneti in Piemonte dal Comm. P. F. Staglieno.

(3) A. Strucchi. — *Biografie di insigni agronomi piemontesi*, con una prefazione sul progresso dell'agricoltura in Piemonte. — Torino, F. Casanova ed., 1886.

S. M. il Re Vittorio Emanuele III, che le cure di Stato non distolgono dall'interessarsi all'agricoltura, principale fonte di prosperità per la nostra Italia, ha voluto, sull'esempio del compianto Re Umberto, che le terre di sua proprietà fossero amministrate direttamente dalla sua Casa, e così anche il Castello di Verduno fa parte dell'amministrazione privata del Re, la quale dedica buona ed attiva l'opera sua alle migliorìe delle colture agrarie.

Da parecchi anni questo vino, considerato fra i migliori d'Italia, è favorevolmente conosciuto e ricercato anche all'estero. La sua composizione chimica è compresa fra:

12 a 13.5 per cento in volume di alcool,
6 a 8 per mille in peso di acidità,
21 a 26 id. id. di estratto secco.

È vino generoso, austero, vellutato, molto profumato; contiene qualche po' di ossido ferrico ed è adatto per malati.

*

Il vitigno **Dolcetto** è coltivato in quasi tutte le terre del Piemonte, maggiormente diffuso nelle Langhe e nell'alto Monferrato, dove dà prodotto assai fine. La zona principale del *Dolcetto* è costituita dalle linee dei colli, che da Ovada, Acqui per Montabone, Rocchetta Palafea da una parte, Cortemilia, Cossano, Mango dall'altra, vanno ad Alba, Diano d'Alba, a Monforte, a Mondovì, a Dogliani, dove la produzione raggiunge il maggior grado di bontà.

Il vino *Dolcetto,* come del resto tutti i vini, varia di caratteristiche a seconda del terreno e dell'altitudine. Nei terreni calcarei compatti riesce con molto

CARTA VINICOLA DEL PIEMONTE

Scala di 1 : 500.000

ZONA DEL DOLCETTO

NB. — *La tinta più scura indica le località nelle quali la coltivazione del* **Dolcetto** *è maggiormente intensa e predominante sulla coltivazione di altri vitigni.*

colore e più alcoolico; nei sabbiosi, o almeno sciolti, più leggero e meno ricco di materia colorante.

Contrariamente a quanto farebbe supporre la sua denominazione, il vino *Dolcetto* riesce amarognolo, mentre l'uva è di sapore dolce, adattatissima per uso di tavola. Quest'uva è anzi considerata fra le migliori uve da mensa del Piemonte (1).

A Novi e Ovada è indicato con la denominazione erronea di *Nebbiolo*. — In questi Comuni, come pure ad Acqui e paesi circonvicini, il vino *Dolcetto* riesce con molto colore, non molto alcoolico, leggero. Nei terreni più forti delle Langhe (Alba e Mondovì) riesce con minor colore, ma per contro più alcoolico, più austero, robusto.

Nel Circondario di Novi, e più specialmente sulle colline tra Novi e Capriata, il *Dolcetto* produce un vino più robusto, abbastanza carico di colore rosso vivo, con 11-12° di alcool per cento in volume e 5 a 7 di acidità complessiva per mille.

Composizione chimica del *Dolcetto* proveniente da Comuni del Circondario di Acqui:

10 a 11.5 alcool per cento in volume,
5 a 6 acidità per mille,
18 a 22 estratto per mille;

di *Dolcetto* proveniente dai Comuni del Circondario di Alba:

11 a 12.5 alcool per cento,
5 a 7 acidità per mille,
22 a 27 estratto per mille.

*

(1) A. Strucchi. — *Produzione e commercio delle uve da mensa.* — Relazione al Congresso Antifillosserico di Nizza Monferrato, 1896.

La viticoltura piemontese possiede nel **Freisa** (1) un vitigno prezioso per robustezza di ceppo, per resistenza alle crittogame e per abbondanza e bontà di prodotto. Ha la sua sede principale sui colli di Chieri, Moncalieri, Torino; ma si trova però coltivato estesamente, senza esservi prevalente, in quasi tutti i Comuni del Piemonte, in ispecial modo nei Circondari di Alba, Asti e Casale Monferrato, dove, appunto per la sua resistenza alla *peronospora*, ha sostituiti i così detti *Uvaggi* (uve rosse diverse) (2).

È vino ricco di tannino, aspro, astringente, di bel colore rosso vivo, di facile serbevolezza, ma di lenta maturanza. A diminuirne l'asprezza soccorre in pratica il diraspamento intero o parziale, a seconda dei casi, nella vinificazione.

Il tipo più comune è il *secco*. Peraltro viene preparato, nell'Albese e nell'Astigiana, anche un tipo dolce, per avere vino spumeggiante, che piace a speciale clientela di Lombardia e di America (Argentina). Per questi due tipi di vini si hanno le analisi seguenti:

Freisa dolce:

Alcool per cento in volume . . .	da	8	a	10
Acidità per mille in peso	»	6.5	a	8.5
Estratto per mille	»	25	a	32

Freisa secco:

Alcool per cento	da	10	a	12.5
Acidità per mille	»	7	a	10
Estratto per mille	»	20	a	26

(1) Sinonimi: *Fresa*, *Fresia*.

(2) A. Strucchi. — *Monografia dei principali vitigni piemontesi.* — Vol. in 8° con 8 tavole colorate. Torino, F. Casanova ed., 1891. L. 3.

Carta Vinicola del Piemonte

A. Strucchi — *L'Enologia Piemontese* Tavola N. 5

Scala di 1:500.000

Zona del Freisa

NB. — *La tinta più scura indica la zona nella quale il* **Freisa** *è coltivato con maggiore intensità ed è predominante sulla coltivazione di altri vitigni.*

⁂

Gattinara. — È come il *Barbaresco* e il *Barolo,* preparato con l'uva *Nebbiolo,* detta nel Novarese *Spanna* e al pari di questi, prende la sua denominazione, anzichè dal vitigno, dal luogo di produzione. È vino maggiormente tannico, aspro del *Barolo,* ed abbisogna quindi di maggior tempo, cinque o sei anni, per riescire perfetto.

È vino con profumo meno marcato del *Barolo,* però assai fino; è di quello anche meno robusto, meno alcoolico, ma abboccato, fino, armonico. Di colore rosso più chiaro del *Barolo.* La sua composizione chimica è fra

11.^{5} a 12 di alcool per cento,
6.^{5} a 8 di acidità per mille,
21 a 26 di estratto per mille.

Vini di eguale merito e di caratteri poco differenti del *Gattinara* si preparano con la stessa uva (*Spanna* o *Nebbiolo*) a Ghemme, Sizzano, Lessona, i quali prendono anche nome dalle rispettive località, ove si producono.

⁂

Il vino tipico da pasto superiore del Piemonte è certamente il **Grignolino,** di moderata alcoolicità, leggero, sapido, di un bel colore rosso granata chiaro. La sua composizione chimica è fra

11 a 15^5 per cento di alcool,
6 a 7 per mille di acidità,
18 a 28 id. di estratto.

La sede principale del vitigno *Grignolino* è nei Comuni dell'Astigiana: Castiglione d'Asti, Portacomaro,

Castellalfero, Montemarzo, Reviglisaco, Antignano, Vaglierano, Azzano, Vigliano, Mongardino; però, causa la sua poca resistenza alle malattie parassitarie e scarso prodotto, ed alla tardiva maturazione del suo frutto, per cui viene generalmente danneggiato dalle pioggie autunnali, la sua coltivazione è in continua diminuzione, per lasciare posto a vitigni più robusti e remunerativi, quali il *Barbera* e il *Freisa*.

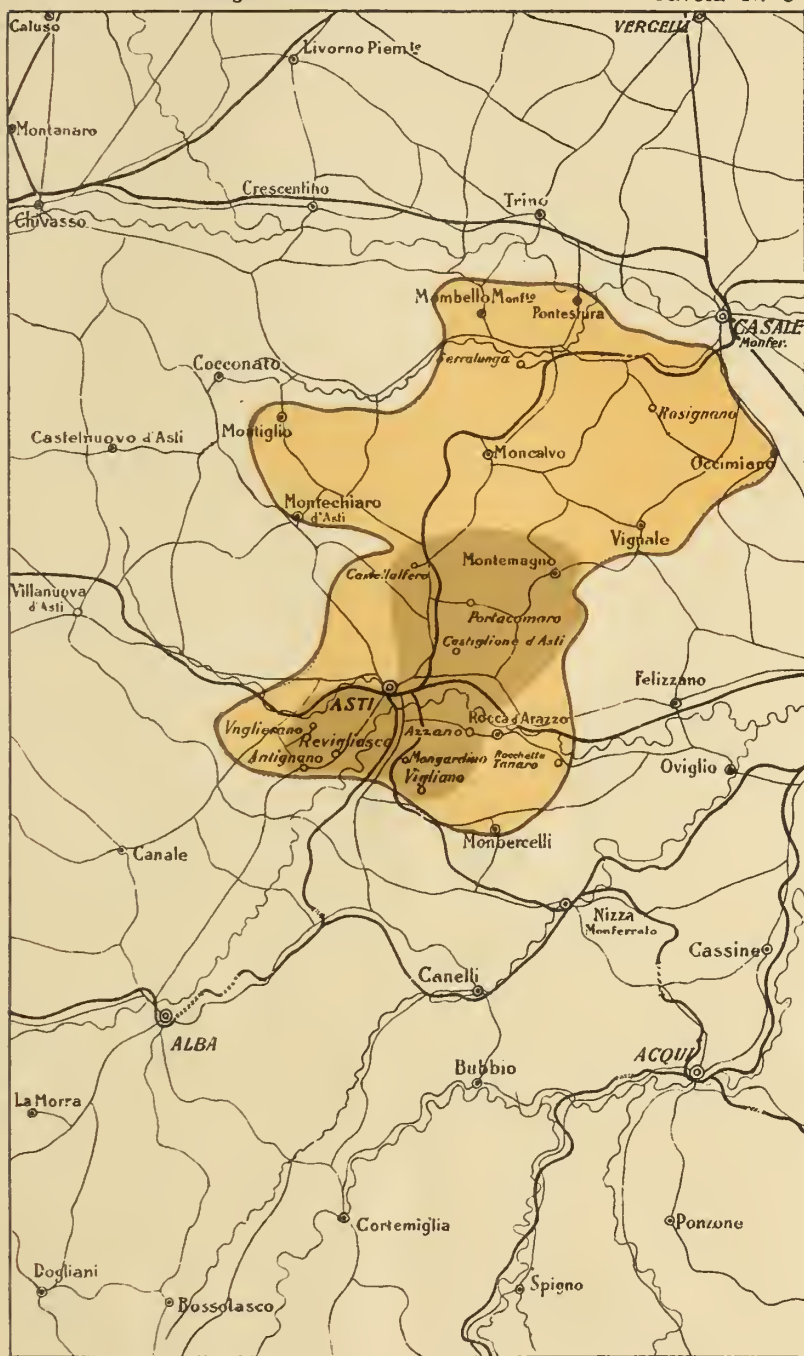
Trovasi piuttosto abbondantemente coltivato sui colli più alti e meglio situati del Circondario di Casale, dove produce vino da pasto anche pregevole, leggero, abboccato, con una ricchezza alcoolica alquanto minore (9.^{5} a 11.^{5}).

⁂

Nebbiolo. — Con l'uva *Nebbiolo* si prepara in alcune località del Piemonte, più particolarmente nei Comuni dei Circondari di Alba e di Asti, un vino assai fino, profumato, cui si dà la denominazione del vitigno, aggiungendovi talvolta il nome del paese che lo produce, come ad esempio, *Nebbiolo* di Castellinaldo, di Vezza d'Alba, di Grinzane, di Neive, di Calosso d'Asti, ecc. Così come si dovrebbe fare per gli altri tipi di *Nebbiolo* più rinomati: *Nebbiolo* di Barbaresco, di Barolo (Alba), di Gattinara (Vercelli), di Campiglione (Pinerolo), di Donnaz (Aosta), di Carema (Ivrea), ecc.

Si preparano due tipi, uno dolce ed uno secco. Quest'ultimo ha caratteri che lo avvicinano al *Barolo*, ma di questo non ha il profumo speciale di *goudron*, che gli viene dalla natura del terreno, ed è più leggero, meno alcoolico, meno tannico e meno colorato.

Carta Vinicola del Piemonte

A. Strucchi — *L'Enologia Piemontese.* Tavola N. 6

Scala di 1:500.000

Zona del Grignolino

NB. — La tinta più scura indica la zona nella quale la coltivazione del vitigno **Grignolino** *è maggiormente intensa.*

La loro composizione chimica è: per il *Nebbiolo dolce*:

Alcool	8 a $10.^5$	per cento
Acidità	6 a 7	per mille
Estratto	20 a 26	id.

e per il *Nebbiolo secco:*

Alcool	11 a 13	per cento
Acidità	6 a 7	per mille
Estratto	18 a 25	id.

⁂

Vino Vermouth. — Il vino Vermouth tipico di Torino è un vino aromatico, con sapore piuttosto amaro, alquanto alcoolico (15 a 17 per cento in volume di alcool) e con una moderata ricchezza zuccherina (4 a 6 gradi Beaumè). Deve avere profumo delicato e non molto accentuato di droghe ed erbe aromatiche, colore bianco dorato non molto *foncé* ed una limpidezza, anzi brillantezza perfetta.

La produzione di questo vino aromatico, che costituisce una eccellente bevanda, dotata di proprietà igieniche ed ormai conosciuta ed apprezzata in tutti i paesi del mondo, ha assunto in Piemonte una grande importanza. Oltre il consumo straordinario che se ne fa in ogni parte d'Italia e che sarebbe difficile di poter valutare, anche perchè si fabbricano Vermouth in altri paesi, oltre il Piemonte, e si preparano pure non indifferenti quantità di imitazioni del *vino Vermouth tipico di Torino,* se ne effettua un'esportazione importante verso gli Stati esteri, come dal seguente riassunto delle nostre statistiche doganali:

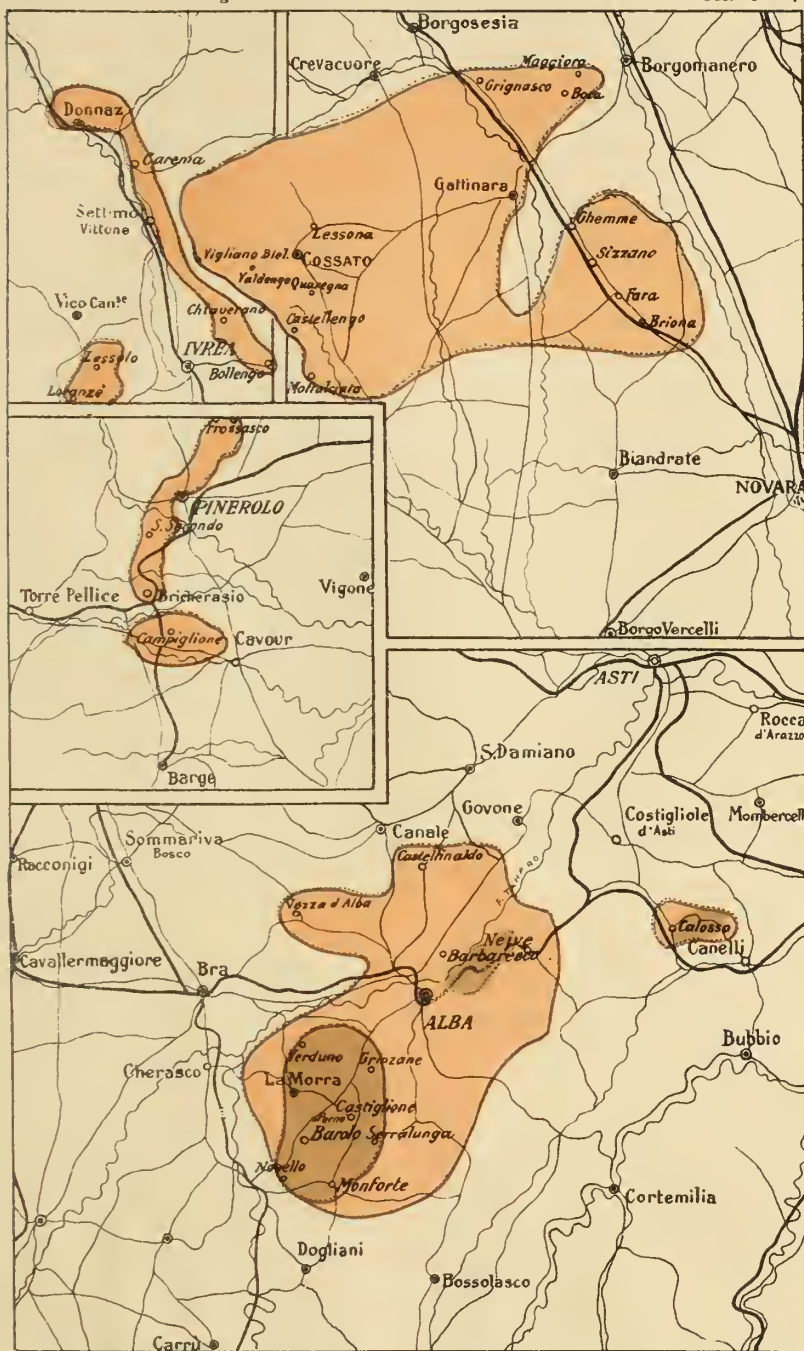
Esportazione di *Vermouth* negli anni 1897-1903.

ANNI	QUANTITÀ ESPORTATA	
	In barili Ettolitri	In bottiglie Centinaia
1897	12. 531	24. 304
1898	11. 318	22. 992
1899	10. 766	27. 754
1900	11. 204	28. 573
1901	11. 545	29. 609
1902	10. 887	29. 066
1903	11. 463	38. 607

N. B. — Fino all'anno 1896 non si hanno notizie sull'esportazione del vino Vermouth, che era compreso, insieme agli altri vini, sotto la denominazione di *vini d'ogni sorta.*

Acquavite. — Dai residui (vinacce) della vinificazione delle uve di vitigni coltivati in Piemonte si estrae, per mezzo della distillazione, una ottima acquavite, conosciuta ed apprezzata in commercio con la denominazione di *Acquavite di Piemonte.* Principalmente le vinaccie di uva *Barbera* danno prodotto conveniente sotto il riguardo della qualità e della quantità.

Con le vinaccie di *Nebbiolo* e di *Moscato* si ottengono acquaviti finissime, con profumo speciale; quella di *Moscato* peraltro riesce di prezzo elevato, essendo che dalla distillazione delle vinaccie bianche non si ricava cremortartaro che in piccolissima quantità e quindi viene a mancare un prodotto secondario, ma importantissimo come reddito.

Carta Vinicola del Piemonte

ZONA DEL NEBBIOLO

NB — La tinta più scura indica le zone del **Nebbiolo di Barolo** *e del* **Nebbiolo di Barbaresco.**

AVVERTENZA - Devesi ritenere annullata la tinta SCURA nella località Calosso e quella CARMINIO limitata alla parte che sulla carta è erroneamente segnata con tinta scura.

VINI TIPICI DEL PIEMONTE

INSCRITTI nell'ALBO del SINDACATO VINICOLO PIEMONTESE (1904)

DENOMINAZIONE DEL VINO	LUOGO DI PRODUZIONE	QUALITÀ
Barbaresco	Barbaresco (Alba)	da arrosto
Barbera amabile	Asti, Alba, Acqui, Casale	»
,, secco	» » » »	superiore da pasto
,, da pasto (1) . . .	» » » »	da pasto
Barolo	Barolo (Alba)	da arrosto
Brachetto	Sessame, Montabone (Acqui) . . .	»
Buttafuoco	Broni (Voghera)	»
Caluso dolce	Caluso (Ivrea)	da *dessert*
,, secco	» »	»
Campiglione	Campiglione (Pinerolo)	da pasto
Canneto	Canneto (Voghera)	»
Carema	Carema (Ivrea)	superiore da pasto
Castel Tagliolo	Tagliolo Monferrato (Novi) . . .	da pesce
Ciambava	Ciambava (Aosta)	da *dessert*
Dolcetto	Alba, Acqui, Mondovì	da pasto
Freisa amabile	Torino, Alba, Asti, Acqui, Casale .	da arrosto
,, secco	» » » » » .	da pasto
Gattinara	Gattinara (Vercelli)	da arrosto
Ghemme	Ghemme (Novara)	»
Grignolino	Asti, Casale	superiore da pasto
Lessona	Lessona (Biella)	da arrosto
Malvasia	Asti, Alba, Acqui	spumante
Montebello (2)	Novi Ligure	da arrosto
Moscato passito	Asti, Alba, Acqui	liquoroso
,, secco	» » »	secco
,, spumante	» » »	spumante
,, spum. uso Champ.	» » »	»
Nebbiolo dolce	Alba, Asti	da arrosto
,, secco	» »	»
Passeretta	Asti, Alba, Acqui	spumante
Sizzano	Sizzano (Novara)	da arrosto
Vermouth	Torino, Alessandria, Cuneo . . .	aromatico

(1) Designato in commercio anche coi nomi di *Monferrato* e di *Piemonte rosso.*

COLORE	SAPORE	COMPOSIZIONE CHIMICA			
		ALCOOL p. $^0/_0$	ACIDITÀ p. $^0/_{00}$	ESTRATTO p. $^0/_{00}$	GLUCOSIO p. $^0/_{00}$
rosso	secco	11.5 a 13	6 a 7	20 a 27	
»	amabile	11 » 12.5	6.5 » 8	30 » 36	—
»	secco	11.5 » 14	7 » 10	25 » 30	—
»	»	9 » 12	6 » 9	22 » 26	—
»	»	12 » 13.5	6 » 8	21 » 26	—
»	amabile	9 » 11	6 » 7	30 » 36	—
»	»	9 » 11.5	5.5 » 6.5	—	—
bianco dorato	liquoroso dolce	12 » 15	8 » 9	100 a 200	135 a 150
»	liquoroso asciutto	14 » 18	10 » 11	45 » 50	—
rosso	secco	10 » 11	7 » 8	23 » 25	—
»	»	13 » 15	6 » 8		—
»	»	10 » 11	8 » 9	—	—
bianco	»	11 » 12	6.5 » 7.5	—	—
»	liquoroso asciutto	14 » 15	8 » 9	25 a 30	—
rosso	secco	10 » 12.5	5 » 7	20 » 27	—
»	amabile	8 » 10	6.5 » 8.5	25 » 32	—
»	secco	10 » 12.5	7 » 10	20 » 26	—
»	»	11.5 » 13	6.5 » 8	22 » 26	
»	»	10 » 12	7 » 9	22 » 26	—
»	»	11 » 12.5	6 » 7	18 » 28	—
»	»	12 » 13	6 » 7	24 » 28	—
bianco	dolce	3 » 7	4.5 » 6.5	—	110 a 180
rosso	secco	11 » 13	5 » 7	20 a 25	—
bianco	dolce	14 » 16	5 » 6	—	130 a 180
»	secco	11 » 13	5.5 » 7	—	—
»	dolce	4 » 7	5 » 7	—	120 a 200
»	»	7 » 9	6 » 6.5	—	80 » 100
rosso	amabile	8 » 10.5	6 » 7	20 a 26	—
»	secco	11 » 13	6 » 7	18 » 25	—
bianco	dolce	5 » 8	5 » 6.5	—	110 a 160
rosso	secco	9 » 12	6 » 7	22 a 26	—
bianco dorato	amaro e zuccherino	15 » 17.5	4 » 5	160 » 190	100 a 160

(2) Vino preparato con *Dolcetto* ed altre uve fine.

ALLEGATO

R. MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

Divisione I — Sezione I

Circolare N. 10

Num. di posiz. *6 R. G.*

Roma, 6 Maggio 1903.

OGGETTO
Sindacato Vinicolo Piemontese

Si è costituita in Alba un'associazione fra i viticultori, produttori e commercianti di vini piemontesi, col titolo « Sindacato Vinicolo Piemontese », allo scopo di tutelare, sia all'interno che all'estero, sotto ogni forma e coi mezzi più idonei, il commercio di *vini tipici* del Piemonte, contro qualsiasi frode, e contro le difficoltà di ogni genere che ne potessero ostacolare lo sviluppo.

Trattandosi di una istituzione utilissima e ispirata a pratici intendimenti, Le partecipo la sua fondazione, pregandola di diffonderne la conoscenza in codesti centri interessati, e di appoggiarne, ove occorra, l'azione che eventualmente essa avesse a spiegare costì.

Come di regola, però, le comunicazioni che Le convenisse fare a detto Sindacato dovranno sempre effettuarsi, salvo ordini in contrario, pel tramite di questo Ministero, o di quello di agricoltura, industria e commercio.

Il Ministro

Ai Regi Agenti diplomatici e consolari.

APPENDICE

Statuto del Sindacato Vinicolo Piemontese

Elenco dei Soci * * * * * * * *

Ufficio di Presidenza e Cariche Sociali *

per l'anno 1904 * * * * * * * *

STATUTO

DEL

SINDACATO VINICOLO PIEMONTESE

approvato dall'Assemblea Generale nell'adunanza del 29 Marzo 1903

ART. 1.

È costituita in Piemonte una Associazione tra i viticultori, produttori e commercianti in vini tipici piemontesi, col titolo: *Sindacato Vinicolo Piemontese.*

La durata dell'Associazione è indefinita.

ART. 2.

Scopo dell'Associazione è di tutelare, sia all'interno che all'estero, sotto ogni forma e con ogni mezzo, il commercio dei vini tipici del Piemonte contro qualsiasi frode e contro le difficoltà di ogni genere, che ne potessero ostacolare lo sviluppo.

L'Associazione inoltre si propone di tutelare, sia all'interno che all'estero, gli interessi dell'onesto commercio enologico, aiutando i consociati nella ricerca e nella repressione delle frodi alla produzione e al commercio viticolo e vinicolo.

ART. 3.

L'Associazione ha la sua sede in Alba, presso la R. Scuola di Viticoltura e di Enologia Umberto I.

Essa avrà rappresentanze nelle altre città vinicole del Piemonte, ove dovranno pure tenersi assemblee generali dei Soci.

ART. 4.

Possono far parte dell'Associazione, come Soci effettivi, i viticultori della regione piemontese, nonchè i produttori e commercianti in vini tipici piemontesi.

Sono altresì ammessi a far parte del Sindacato, come Associati aderenti, le Provincie, le Camere di Commercio, i Comuni, gli Enti morali, le Associazioni e gli Istituti agrari, che concorrono con speciali stanziamenti nei loro bilanci annuali alla funzione del Sindacato.

Così pure sono ammesse come *Soci aggregati* quelle persone che, non avendo diretti interessi da tutelare, facciano domanda di essere iscritti al Sindacato.

Possono essere proclamati dal Consiglio Direttivo a Soci Onorari coloro che si sono resi in qualche modo benemeriti del Sindacato Vinicolo.

ART. 5.

I Soci effettivi si distinguono in quattro categorie.

Oltre la tassa d'ammissione da fissarsi ogni anno dall'Assemblea generale, i Soci effettivi pagheranno annualmente le seguenti quote:

Quelli appartenenti alla 1ª categoria . . . . . . L. 100
Id. id. 2ª id. . . . . . . » 50
Id. id. 3ª id. . . . . . . » 25
I viticultori e produttori privati pagheranno la quota annua di . . . . » 10

Le Cantine sociali potranno essere iscritte fra i Soci effettivi, e la loro quota annuale dovrà essere fissata ogni anno dal Consiglio Direttivo.

I Soci aggregati pagheranno L. 3, senza alcuna tassa d'ammissione.

ART. 6.

I Soci tutti dovranno per la loro iscrizione fare domanda alla Presidenza del Sindacato, dichiarando di sottoporsi alle regole del presente Statuto, nonchè alle disposizioni che verranno emanate dalla rappresentanza legale dell'Associazione.

ART. 7.

I Soci dichiareranno a quale categoria intendono iscriversi e potranno anche rimetterne la designazione al Consiglio Direttivo, al quale spetterà, in ogni caso, di statuire definitivamente in proposito.

ART. 8.

Per i Soci effettivi delle prime tre categorie il vincolo sociale è biennale e si intenderà rinnovato qualora, entro il mese di settembre del secondo anno, non sia data espressa diffida di risoluzione.

Per gli altri Soci il vincolo sociale è annuale e s'intende rinnovato d'anno in anno, qualora entro il mese di settembre non sia data espressa diffida di risoluzione.

ART. 9.

L'Associazione è amministrata e rappresentata da un Consiglio Direttivo, composto di quindici membri, eletti dall'Assemblea Generale dei Soci effettivi, o con votazione diretta, o per mezzo di voto delegato ad altri Soci.

I membri del Consiglio Direttivo debbono essere scelti fra i Soci del Sindacato.

Il Socio delegato non può avere che un voto, oltre il proprio.

ART. 10.

Il Consiglio Direttivo si rinnova per un terzo ogni anno.

Nei primi due anni la scadenza è determinata dalla sorte, ed in seguito dall'anzianità.

ART. 11.

Il Consiglio Direttivo, sia direttamente, sia per mezzo del Collegio Sindacale e della Giunta Tecnica-Enologica, intende allo svolgimento dell'azione del Sindacato Vinicolo, di cui riassume tutti i poteri, sia nei riguardi dei Soci, sia nei rapporti coi terzi.

ART. 12.

Il Consiglio Direttivo nomina ogni anno nel suo seno il Presidente, due Vice-Presidenti, il Segretario Generale e il Te-

soriere del Sindacato, i quali costituiscono l'Ufficio di Presidenza.

All'Ufficio di Presidenza è addetto un Segretario Contabile, nominato fra i Soci dal Consiglio Direttivo.

Art. 13.

Il Presidente, ed in sua vece uno dei Vice-Presidenti, delegato o autorizzato con speciale deliberazione, rappresenta il Consiglio Direttivo ed il Sindacato nelle sue funzioni, come in ogni azione amministrativa o giudiziaria.

Art. 14.

Il Consiglio Direttivo nomina ogni anno sei membri, i quali, colla Presidenza del Sindacato, formano il Collegio Sindacale, cui spetta di ricevere i reclami e le denunzie dei Soci, fare gli atti d'urgenza nell'interesse di questi e del Sindacato e fare eseguire le deliberazioni del Consiglio Direttivo.

Art. 15.

Una Giunta Tecnica-Enologica, composta di cinque membri ed eletta ogni anno dal Consiglio Direttivo, avrà, oltre gli incarichi che le verranno affidati dall'Assemblea, dal Consiglio Direttivo, o dal Collegio Sindacale, lo speciale compito di invigilare sull'ammissione e sulla classificazione dei prodotti vinicoli, per i quali i Soci chieggano la protezione del Sindacato e la iscrizione dei medesimi negli appositi elenchi, da pubblicarsi per cura del Consiglio Direttivo.

Art. 16.

Con uno speciale Regolamento, approvato dal Consiglio Direttivo, verranno disciplinate le funzioni del Collegio Sindacale e della Giunta Tecnica-Enologica di fronte al Sindacato ed ai Soci e nei rapporti coi terzi.

Art. 17.

L'Assemblea Generale dei Soci sarà convocata ogni anno in seduta ordinaria nel mese di gennaio per l'approvazione

del Conto consuntivo, del Bilancio preventivo e per la nomina alle cariche sociali.

Potrà essere l'Assemblea convocata in via straordinaria ogni qualvolta lo creda opportuno il Consiglio Direttivo, o ne facciano domanda per iscritto alla Presidenza almeno quindici Soci effettivi.

ART. 18.

I Soci aderenti e gli aggregati potranno prender parte alle Assemblee generali con voto consultivo.

ART. 19.

Nell'Assemblea generale ordinaria l'Ufficio di Presidenza deve render conto dello svolgimento dell'opera del Sindacato.

I Soci devono essere convocati mediante preavviso di giorni otto almeno, salvo i casi d'urgenza.

L'Assemblea potrà deliberare coll'intervento di un numero di Soci effettivi, che rappresentino almeno un terzo del contributo annuo sociale.

ART. 20.

Le modificazioni al presente Statuto dovranno essere deliberate in Assemblea Generale, coll'intervento d'un numero di Soci, che rappresentino almeno la metà del contributo sociale annuo, ed a maggioranza assoluta di voti.

ART. 21.

Lo scioglimento della Società dovrà essere deliberato come sopra, e coll'intervento di un numero di Soci effettivi che rappresentino almeno i due terzi del contributo sociale annuo.

ART. 22.

In caso di scioglimento, il Consiglio Direttivo delibererà a quali Istituti debba essere devoluta ogni attività sociale.

Cantina sperimentale della Scuola Enologica d'Alba
sede del Circolo di Degustazione del Sindacato Vinicolo Piemontese

ELENCO DEI SOCI

Alba. Comune.
Alfieri di Sostegno. Nobil Casa, S. Martino Alfieri.
Aluffi Cav. Avv. Celestino, Torino, corso Valentino, N. 11.
Anfossi Cav. Carlo fu Giovanni, Genova, via Agostino Bertani, N. 2.
Arpino ved. Ghignone, Barolo.
Baracco Damiano, Canale.
Barale e Rinaldi (Ditta), Barolo.
Barbero G. B., Canelli.
Bardelli Felice, Torino, Galleria Natta, N. 1.
Bayveri della Rocchetta Conte Carlo, Masio (Alessandria).
Bersia Giovanni, Dogliani.
Bertarelli On. Comm. Avv. Pietro, Deputato, Tortona.
Bertosso Rag. Angelo, Direttore Cassa di Risparmio, Alba.
Bianco Cristoforo Biagio, La Morra.
Bigliani Romolo, Asti.
Bocca Comm. Avv. Giuseppe, Sindaco, Asti.
Borgogno Francesco, Barolo.
Borgogno Luigi, La Morra.
Borsarelli di Rifreddo, Deputato, Roma.
Bosca Luigi e Figli (Ditta), Canelli.
Burlotto Cav. Uff. G. B., Verduno.
Calissano Cav. Avv. Teobaldo, Deputato, Alba.
Calissano Giovanni di Luigi, Alba.
Calissano Luigi e Figli (Ditta), Alba.
Calissano Pietro di Luigi, Alba.
Calissano Vincenzo di Luigi, Alba.
Campredon d'Albaretto Conte Emanuele, Torino, via Stampatori.

Canelli, Comune.
Cantalupo Cav. Uff. Dott. Alessandro, Alba.
Cantina Sociale di Barbaresco.
Cantina Sociale di Barolo.
Cantina Sociale di Oleggio (Novara).
Capelletto Avv. Domenico, Canale.
Caracciolo Enrico (Ditta), Costigliole d'Asti.
Cassa di Risparmio di Alba.
Cassa Rurale di Prestiti, Gallo di Grinzane.
Cauda Dott. Adolfo, Alba.
Cavazza Cav. Prof. Dott. Domizio, Barbaresco.
Cencio Giuseppe, Alba.
Chiampo Cav. Pietro, Alba.
Cinzano Francesco e C., Torino.
Civetta Felice, Santo Stefano Belbo.
Cocito Antonio (Ditta), Castagnole Lanze.
Cocito Conte Eugenio, Neive.
Comizio Agrario di Alba.
Comizio Agrario di Mondovì.
Comizio Agrario di Torino.
Como Avv. Osvaldo, Torino, via Bogino.
Conterno Cav. Uff. Avv. Edmondo, Alba.
Contratto Alberto, Canelli.
Coppa Cav. Uff. Geom. Enrico, Alba.
Cora Ariberto di Enrico, S. Francisco di California.
Cora Cav. Enrico, Costigliole d'Asti.
Cora fratelli (Ditta), Torino.
Cora Mario di Enrico, Costigliole d'Asti.
Cossano Belbo, Comune.
Curadelli vedova e Figli (Ditta), Canelli.
Daneo Avv. Carlo, San Damiano d'Asti.
Diatto Cav. Uff. Giovanni, La Morra.
Debenedetti e Levi (Ditta), Alba.
Distilleria Canellese, Canelli.
Dogliotti Cav. Dott. Luigi, Alba.
Eula Dott. Avv. Donato Costanzo, Pretore, Asti.
Ferrero fratelli fu Gioachino (Ditta), Bra.
Ferro Cav. Emilio, Torino, via Oporto.

Fissore Matteo (Ditta), Bra.
Gancia fratelli e C. (Ditta), Canelli.
Gavotti Comm. Avv. Gustavo, Genova.
Gherzi-Paruzza Avv. Felice, Alba.
Ghietti Cav. Secondo, Alba.
Giachelli Cav. Geom. Maurizio, Dogliani.
Giuliani Cav. Geom. Giovanni, Canelli.
Govone Cav. Nob. Ing. Uberto, Torino, via della Rocca.
Guarene, Comune.
Incisa di S. Stefano Conte Carlo, Torino, via Ormea, N. 75.
Jemina Cav. Uff. Prof. Augusto, Torino, Istituto Sommeiller.
Lissone Cav. Uff. Dott. Sebastiano, Torino, via Ormea, N. 6.
Marchetti Geom. Pasquale, Alba.
Marescalchi Cav. Prof. Arturo, Casale Monferrato.
Martinotti Dott. Prof. Federico, Asti.
Merlino Giovanni (Ditta), Nizza Monferrato.
Merlo Cav. Avv. Giuseppe, Canelli.
Mirafiore (Casa E. di), Fontanafredda.
Mirafiori (di) Conte Cav. Gastone, Torino, via della Rocca, 20.
Molinatti Enrico Piero, enologo, Barolo.
Molineris Cav. Uff. Ing. Costanzo, Alba.
Moriondo e Liprandi (Ditta), Asti.
Mussetti Cav. Giacomo, Genova, Hôtel Raschianino.
Narice fratelli (Ditta), Canelli.
Neive, Comune.
Opera Pia Barolo, Torino.
Ottavi fratelli (Ditta), Casale Monferrato.
Pedrazzi e Franzi (Ditta), Alba.
Pennone Pio (Ditta), Canelli.
Pinelli-Gentile Marchese Cav. Avv. Giuseppe, Tagliolo Monf.
Prandi Cav. Dott. Oreste, Alba.
Rebora Comm. Giuseppe, Novi Ligure.
Riccardi Conte Giovanni, Rocca d'Arazzo (Asti).
Rocca Vincenzo, Barbaresco.
Rolando Avv. Gaddo, Alba.
Rossi Comm. Avv. Teofilo, Deputato, Torino.
Rovasenda (di) Conte Giuseppe, Torino (Socio onorario).
Sacchero Avv. Giovanni, Canelli.

Sacchero fratelli (Ditta), Canelli.
Santo Stefano Belbo, Comune.
Scazziga Olinto, Alba.
Scuola di Viticoltura e di Enologia « Umberto I », Alba.
Sernagiotto Prof. Dott. Raffaello, Alba.
Sezione Agraria Comiziale, Dogliani.
Solaro Cav. Uff. Rag. Giuseppe, Asti.
Sorba Cav. Dario, Alba.
Sostegni Cav. Prof. Dott. Livio, Alba.
Strigini Giulio, Romagnano Sesia (Novara).
Strucchi Cav. Arnaldo, Canelli.
Surano e Cerri (Ditta), Canelli.
Tagliaferro Luigi fu Antonio, Castagnole Lanze.
Tarditi Enrico, Perno (Cuneo).
Taricco G. e C. (Ditta), Asti.
Toesca Cav. Ernesto, Sindaco, Grinzane.
Trezzo Tinella, Comune.
Troni Giacomo, Dogliani.
Ufficio Agrario Provinciale di Cuneo.
Veglio di Castelletto Conte Ing. Luigi, Torino, via Principe Amedeo.
Vergiati Paolo, La Morra.
Vigliecca Geom. Riccardo, Dogliani.
Zecchini Cav. Ing. Prof. Mario, Torino.
Zoppa Alessandro (Ditta) Canelli.
Zoppa Giovanni (Ditta), Canelli.

Cariche Sociali per l'anno 1904

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente

On. Cav. Avv. T. CALISSANO. Dep. al Parlamento — Alba

Vice-Presidenti

CORA Cav. Enrico . . . . Costigliole d'Asti
Conte Cav. GASTONE DI MIRAFIORI . . . Torino

Segretario Generale

STRUCCHI Cav. Arnaldo . . . . Canelli

Tesoriere

FERRO Cav. Emilio . . . . Torino

Consiglieri

BOCCA Comm. Avv. Giuseppe, Sindaco di Asti
BORGOGNO Francesco . . . . Barolo
CAVAZZA Cav. Prof. Dott. Domizio . . . Barbaresco
CONTERNO Cav. Uff. Avv. Edmondo . . Alba
COPPA Cav. Uff. Geom. Enrico . . . . Alba
LISSONE Cav. Uff. Dott. Seb.º, Dep. Prov. Govone
REBORA Comm. Giuseppe . . . . Novi Ligure
SACCHERO Avv. Giovanni . . . . Canelli
SOLARO Cav. Uff. Rag. Giuseppe . . . Asti
VIGLIECCA Geom. Riccardo . . . . . . Dogliani

COLLEGIO SINDACALE

Presidente

L'UFFICIO DI PRESIDENZA del Consiglio Direttivo

Membri effettivi

CAVAZZA Cav. Prof. Dottor Domizio
COPPA Cav. Uff. Geom. Enrico
REBORA Comm. Giuseppe
SACCHERO Avv. Giovanni
SOLARO Rag. Cav. Uff. Giuseppe
VIGLIECCA Geom. Riccardo

GIUNTA TECNICA-ENOLOGICA

Lissone Cav. Uff. Dott. Sebastiano, Govone.
Marescalchi Cav. Prof. Arturo, Casale Monferrato.
Martinotti Dott. Prof. Federico, Direttore della R. Stazione Enologica di Asti.
Sostegni Cav. Dott. Prof. Livio, Direttore della R. Scuola Enologica di Alba.
Zecchini Prof. Cav. Ing. Mario, Direttore della R. Stazione Agraria di Torino.

Segretario - Contabile

Sernagiotto Dott. Prof. Raffaello, Alba.